



CUISINE CENTRALE D'ALBERTVILLE SEPTEMBRE 2025



! sous réserve de changements en cas de problème d'approvisionnement !

<p>Viande Pays de Savoie</p> 	<p>Produit savoyard (issu de la région albertvilloise)</p> 	<p>Produit local (issu de la région Auvergne – Rhône-Alpes)</p> <p>Produit AOP / IGP / MSC / HVE</p> 	<p>Légende</p> <p><i>Repas sans viande</i></p> <p><i>Jour férié</i></p> <p><i>Vacances scolaires</i></p>	<p>Produit issu de l'agriculture biologique</p>  <p>*Aide UE à destination des écoles</p> 	
<p>Lundi 1 septembre Poireaux vinaigrette Poulet basquaise Purée *Brie *Fruit de saison <i>Poisson bordelaise</i></p> 	<p>Mardi 2 septembre Melon Quenelle sauce Nantua Riz *Yaourt nature Pâtisserie</p>	<p>Mercredi 3 septembre <i>Salade verte</i> / fromage / croûtons Moussaka <i>Saint Nectaire</i> <i>Fruit de saison</i> <i>Lasagnes aux légumes</i></p>	<p>Jeudi 4 septembre <i>Tomates vinaigrette</i> <i>Sauté de bœuf olives</i> Ratatouille <i>Meule de Savoie</i> Mousse au chocolat <i>Omelette</i></p>	<p>Vendredi 5 septembre <i>Œuf dur mayonnaise</i> <i>Filet de poisson sauce ciboulette</i> <i>Épinards béchamel</i> Coulommiers *Fruit de saison</p>	
<p>Lundi 8 septembre Haricots verts vinaigrette <i>Blanquette de veau</i> Poêlée brocolis/champignons *Raclette *Fruit de saison <i>Poisson meunière</i></p>	<p>Mardi 9 septembre <i>Salade verte</i> <i>Saucisses</i> Frites *Abondance *Fruit de saison <i>Galette boulgour lentilles</i></p>	<p>Mercredi 10 septembre <i>Carottes râpées</i> <i>Émincé de volaille au curry</i> Mélange 3 céréales <i>Comté</i> <i>Purée de pommes</i> <i>Pané blé tomate mozza</i></p> 	<p>Jeudi 11 septembre Salade de pâtes <i>Tarte au fromage</i> <i>Courgettes provençales</i> *Fromage blanc Pâtisserie</p>	<p>Vendredi 12 septembre <i>Concombres vinaigrette</i> Aioli <i>Pomme vapeur</i> St Moret *Fruit de saison</p>	
<p>Lundi 15 septembre Melon <i>Sauté de bœuf</i> Flageolets *Cantal Poire au caramel <i>Filet de poisson / citron</i></p>	<p>Mardi 16 septembre Tomates <i>Purée sauce chili sin carne</i> *Brie *Fruit de saison <i>Parmentier de poisson</i></p>	<p>Mercredi 17 septembre Taboulé <i>Émince de poulet à la crème</i> <i>Carottes persillées</i> Yaourt nature Pâtisserie <i>Nuggets de blé</i></p>	<p>Jeudi 18 septembre <i>Salade grecque (tomates/concombre/ feta/olives)</i> Nuggets de poulet <i>Haricots verts sautés</i> *Comté <i>Yaos vanille</i> <i>Nuggets de blé</i></p>	<p>Vendredi 19 septembre <i>Jambon/cornichon</i> <i>Œuf dur</i> <i>Filet de poisson à la provençale</i> <i>Gratin de choux fleurs</i> Tomme Noire *Fruit de saison</p>	
<p>Lundi 22 septembre <i>Salade verte</i> <i>Diot vin blanc</i> Purée <i>Meule de Savoie</i> *Fruit de saison <i>Filet de poisson sce citron</i></p> 	<p>Mardi 23 septembre <i>Concombre à la bulgare</i> <i>Omelette au fromage</i> Aubergines *Faisselle *Fruit de saison</p>	<p>Mercredi 24 septembre Céleri rémoulade Tomates farcies Pâtes Tomme de chèvre <i>Fruit de saison</i> <i>Poisson</i></p> 	<p>Jeudi 25 septembre <i>Betteraves vinaigrette</i> <i>Bœuf bourguignon</i> Cœur de blé *Beaufort *Purée de pommes <i>Pané blé tomate mozzarella</i></p>	<p>Vendredi 26 septembre <i>Salade de haricots blancs au thon</i> <i>Poisson sauce crustacés</i> <i>Poêlée campagnarde</i> *Ossau Iraty *Fruit de saison</p>	
<p>Lundi 29 septembre Tarte au thon <i>Cote de porc charcutière</i> <i>Gratin de courgettes</i> *Tomme de Savoie *Fruit de saison <i>Poisson meunière</i></p>	<p>Mardi 30 septembre <i>Carottes râpées</i> <i>Pizza fromage</i> <i>Gratin potimarron</i> *Saint Nectaire *Fruit de saison</p>				